GÜNÜMÜZ AİLESİNE

SEÇKİN YEMEKLER

EFES PİLSEN YEMEK KİTABI

Bira; hafif alkollü, besleyici, sağlıklı, serinletici bir içecek olarak dünyada ve ülkemizde beğenildi, benimsendi... Ve birayı Türkiye'ye sevdiren Efes Pilsen çağdaş dünya mutfaklarından titizlikle derlenen yeni, pratik ve seçkin yemek tariflerini Günümüz Ailesine Seçkin Yemekler kitabında sizin için bir araya getirdi.

Farklı ve özenli bir akşamın güzelim yemeklerini yaparken... Birden bastıran misafirlere değişik hamburgerler, omletler, salatalar sunmak için... Bir Pazar günü, sinema sonrasında, mutfağa kapanmak zorunda kalmadan birbirinden lezzetli yiyecekler hazırlarken...
...Bu kitaba mutlaka bir göz atın.

Kitabınızdaki bazı yemek tariflerinde kullanılacak malzemeler arasında "bira"yı göreceksiniz.

Biralı tarifleri de özenle uygulayın. Çünkü; ince dilimlere bölünerek birada bekletilen etin sertliği gider, yumuşaklık kazanır, bir başka lezzetli olur. Kümes hayvanlarının kızartmalarında ise, nefis bir parlaklık sağlar.

Efes Pilsen Yemek Kitabı, yeni tarifler, yeni tatlar bulmak, mutfağınıza yeni ufuklar açmak için günümüz ailesine sunulan değerli bir armağandır.

Daha da zevkli sofralar için...

Saygılarımızla,

EFES PİLSEN

Efes
Pilsen
"BİRA"

HAMBURGER DELUXE

500 gram dana kıyma
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
1 diş ince kıyılmış sarmısak
1 çay kaşığı acılı sos
2 yemek kaşığı ketçap
1/2 su bardağı Efes Pilsen
8 adet küçük yuvarlak ekmek
tuz ve biber

Hazırlama süresi: 25 dk. 3 kişilik

Bütün malzemeyi bir kapta iyice karıştırın. Üstüne tuz ve biber ekin. Birer parça alıp elinizde yassılttıktan sonra 8-10 dakika süreyle ateşte kızartın. Ekmekleri ikiye bölüp üzerlerine tereyağı sürün, ateşin üstüne tutun. Hamburgerleri ekmeklerin üstüne koyup, üzerlerine kaşar dilimi, yeşil salata, mayonez gibi dilediğiniz garnitürü koyabilirsiniz.

IZGARA HAMBURGER

1 kilo dana kıyma
6 adet küçük yuvarlak ekmek

Hazırlama süresi: 30 dk. 8 kişilik

Izgara sosunu hazırlayın. Hamburgerleri bu sosa bulayıp 10 dakika kadar pişirin. Ortadan ikiye kesilmiş yuvarlak ekmekler üzerinde servis yapın.

Izgara Sosu:
1/2 su bardağı Efes Pilsen
1/2 su bardağı ketçap
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı acılı sos, tuz ve biber.

Malzemeyi iyice karıştırın.

Hamburger "bira"yla özellikle iyi gider. Aklınızda bulunsun...

PEYNİRLİ SANDVİÇ

50 gram tereyağı
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı hardal
birkaç damla acı biber sosu
birkaç tane salatalık turşusu
200 gram rende peynir
3-4 yemek kaşığı süt

4 kişilik

Tereyağını iyice yumuşak duruma gelene kadar ezin, tuz, hardal, acılı sos ve turşu parçalarını ilave edip birbirine yedirin. Yumuşak bir karışım elde etmek için gerektiği kadar peynir ve süt ilave edin. İşte konuklarınıza bir bardak soğuk Efes Pilsen'le ikram edebileceğiniz nefis bir sandviç...

CLUP SANDVİÇ

2 adet sandviç ekmeği
ince dilimlenmiş cheddar peyniri
hardal
1 adet soyulmuş ince dilimlenmiş domates
1-2 dilim kızartılmış jambon ya da pastırma
marul
krema

1 kişilik

Yuvarlak sandviç ekmeklerini ikiye bölüp her iki yüzünü de kızartın. Bir parçasının üstüne peynir ve biraz hardal sürün. En üste domates dilimleri koyun. Üstünü sandviç ekmeğinin ikinci parçası ile kapatın. Bunun üstüne jambon ve marul yapraklarını ilave edip biraz krema sürün. En üste de diğer sandviç ekmeğinin öteki yarısını koyun.

ŞEYTANIN SANDVİÇİ

200 gram rende peynir
1/2 çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı acı biber sosu
birkaç salatalık turşusu
2-3 yemek kaşığı ekşi krema
tereyağı
8 adet yuvarlak sandviç ekmeği
4 dilim pişmiş jambon

4 kişilik

Peyniri hardal, acılı sos ve turşu parçaları ile karıştırın.
Buna ekşi kremayı ilave edin. Sandviç ekmeklerini ortadan ikiye ayırın ve üzerlerine tereyağı ve bu karışımdan sürün, en üste birer dilim jambon koyun ve sandviç ekmeğinin diğer yarısı ile kapıtın.

JAMBON VE YUMURTALI SANDVİÇ

1 dilim jambon ya da pastırma
2 adet sandviç ekmeği
hardal
1 adet katı yumurta
mayonez
tuz, karabiber

1 kişilik

Sandviç ekmeklerini ikiye bölün. Bir parçasına jambonu koyup üzerine hardal sürün. Üstünü ekmeğin ikinci parçası ile kapatın. Yumurtayı küçük küçük kesin, mayonez ile karıştırıp biraz baharat ilave edin. İkinci ekmek parçasının üstüne sürüp üzerini diğer sandviç ekmeğinin bir parçası ile kapatın. Bu sandviçin yanında bir de "bira" açılır...

ANÇÜEZLİ KANEPE

100 gram krem peynir
2 çay kaşığı oda ısısında Efes Pilsen
20 adet tuzlu kraker
20 adet rulo biçiminde ançüez

Hazırlama süresi: 20 dk. • 20 adet

Krem peyniri çatalla iyice ezerek yumuşatın, yavaş yavaş Efes Pilsen ilave edin. Tuzlu krakerlerin üstüne sürün. Üzerlerine rulo biçimindeki ançüezleri koyun.

YUMURTALI KANEPELER

• Katı yumurtayı doğrayın, yine doğranmış jambon ya da pastırma ve biraz mayonez ile karıştırıp küçük ekmek parçalarının üzerlerine sürün.

• Katı yumurtayı doğrayın, tere ile karıştırıp ekmeklerin üzerlerine sürün.

• Katı yumurtayı biraz tereyağı ve süt ile karıştırın, ince doğranmış yeşil soğanı ve domatesi de ilave edip küçük ekmek parçalarının üzerlerine sürün.

• Az pişmiş yumurtayı tereyağı ve baharat ile karıştırıp küçük ekmek parçalarının üzerlerine sürün.

• Bir kutu ançüezi 4 adet doğranmış katı yumurtayı, 1 yemek kaşığı mayonezi ve 100 gram tereyağını blenderden geçirip küçük ekmek parçalarının üzerlerine sürün.

PEYNİRLİ KANEPELER

• Krem peyniri çok ince doğranmış ananas ile karıştırıp küçük ekmek parçalarının üzerlerine sürün.

• Krem peyniri dövülmüş ceviz ile karıştırıp küçük ekmek parçalarının üzerlerine sürün, üstünü küçük birer parça marul ile süsleyin. Cheddar peynirini dilimleyin, ekmeklerin üzerlerine koyun, üstünü biraz hardal ve tere ile süsleyin.

• Peyniri rendeleyin, rendelenmiş çiğ havuç ile karıştırın ve biraz mayonez ilave edin.

• Rendelenmiş peyniri, 2 adet kereviz sapı, 100 gram tereyağı ve baharat ile blenderden geçirin ve küçük ekmek parçalarının üzerlerine sürün.

PEYNİRLİ POTPURİ

600 gram rendelenmiş cheddar peyniri
150 gram otlu peynir
1 çay kaşığı hardal
2 yemek kaşığı yumuşak tereyağı
1 çay kaşığı acılı sos
1/3 çay kaşığı acı biber sosu
1 adet küçük rendelenmiş soğan
1,5 su bardağı Efes Pilsen

Hazırlama süresi: 55 dk.

Efes Pilsen dışındaki bütün malzemeyi bir kaba koyun. 30 dakika oda ısısında bırakın, peynirler iyice yumuşasın. Yavaş yavaş elektrikli karıştırıcı ile ya da çırpma aleti ile karıştırın, birayı ilave edin. Ya hemen servis yapın ya da ağzı iyice kapalı bir kabın içinde buzluğa koyup daha sonra sunun. İnce kesilmiş ekmek dilimleri ya da kraker türü bisküvilerle de servis yapabilirsiniz.

ZEYTİNLİ DİLİMLER

1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
3 yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 adet rendelenmiş soğan
300 gram zeytin (çekirdeksiz)
1 avuç kuru nane

Hazırlama süresi: 30 dk. • 10 - 12 kişilik

Yumurtaları iyice çırpın. Buna diğer malzemeyi sırasıyla ilave edip çok derin olmayan ve genişçe bir kap içinde fırına sürün. Piştikten sonra küçük küçük kare dilimler halinde keserek servis yapın. Kabul günlerinde soğuk bir bardak Efes Pilsen'le konuklarınıza sunabileceğiniz değişik bir yiyecek.

PATATESLİ PUFBÖREĞİ

3 adet yufka
3 adet büyücek patates
3 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
tuz ve karabiber

Hazırlama süresi: 1 saat • 8 - 10 kişilik

Önce patatesleri haşlayın ve ince rende ile rendeleyin. Bunun içine üç yumurta, karabiber, tuz ve süt ilave ederek iyice karıştırın. Bir yufkanın üstüne bu bulamaçtan dökerek yayılmasını sağlayın, üzerine ikinci yufkayı koyarak aynı işlemi tekrarlayın. Üçüncü katı da koyup, bu kez yufkanın yarısına bulamaç sürün. Bulamaç sürülmeyen tarafı, 3 kat olarak üstüne kapatın. Bu hamuru 10 dakika bekletip, pufböreği biçiminde keserek kızgın yağda kızartın. Sıcak sıcak, yanında soğuk Efes Pilsen'le kabul gününde konuklarınıza sunabilirsiniz.

SOSİSLİ BÖREK

hamur için:
3 su bardağı süt
250 gram margarin
tuz

içi için:
5 tane sosis
1/4 kangal sucuk
1 iri domates 2-3 tane yeşil biber
1 yumurta, çöreotu

Pişme süresi: 30 dk. • 6 - 8 kişilik

Unu bir kaba koyun. Margarini katı halde bıçakla küçük küçük keserek una yedirin. Süt ve tuzu ekleyin. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin. Sosis, sucuk, biber, domatesi küçük doğrayın. Sote edin. Hamuru eşit iki parçaya ayırın, dikdörtgen şeklinde 3-4 mm kalınlığında açın. Bir parçasını hafif yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine sosisli karışımı koyun. İkinci parçayı üzerine kapatın, yumurta sarısını süzün, çöreotu ekleyin. Önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

MEKSİKA USULÜ ACILI BÖREK

2 ince kıyılmış taze soğan
1 diş ince doğranmış sarmısak
3 yemek kaşığı acılı sos
1 yemek kaşığı un
1 1/2 çay kaşığı tuz
400 gram domates
1/2 su bardağı Efes Pilsen
1/4 çay kaşığı acı kırmızıbiber sosu
1 su bardağı ekşi krema
yoğurt, 2 yumurta
4 adet sosis
500 gram küçük küçük kesilmiş pişmiş patates
500 gram bezelye
1/4 su bardağı rende kaşarpeyniri
ayçiçeği yağı
kesilmiş yeşil biber
dilimlenmiş turp
4 adet yufka

Hazırlama süresi: 1,5 saat • 4 kişilik

Yeşil biberleri, taze soğan ve sarmısağı, 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağında geniş bir kabın içinde soğanlar pembeleşene kadar pişirin. Acılı sosu ve tuzu ilave edin, 1 dakika daha bekleyin. Domatesleri Efes Pilsen birasını ve acılı kırmızıbiber sosunu ilave edin. Kısık ateşte 5 dakika pişirin. Yoğurt ile yumurtaları ayrı bir kapta karıştırın, yavaş yavaş acılı sosun 1/3 ünü katın, bunları büyük bir kabın içine boşaltın. Yine kısık ateşte pişirin, tam kaynamak üzereyken kaldırın. Sosisleri ufalayın. Geniş bir tavanın içinde 2 yemek kaşığı ayçiceği yağını ısıtın, içine sosisleri koyup çevirin. Daha sonra sosislerin yağını süzün. Sosisleri, patatesleri, bezelyeleri, rende kaşarpeynirinin 1/4 ünü, acılı sosun 1/2 sini orta boy bir kabın içinde karıştırın. Her bir yufkayı ikiye bölün. İkiye bölünmüş parçanın üstüne 1 yemek kaşığı acılı biber sosu sürün. Yufkanın tam ortasına bir miktar sosis koyup dikkatlice yuvarlayın ve ortasından bir tahta kürdan geçirin. Fırın tepsinin içine 1 bardak acılı sos döküp yayın. Börekleri dizin, sosun geri kalanını üstüne dökün. 2 yemek kaşığı rende kaşarpeyniri serpip önceden ısınmış fırında 30 dakika pişirin. Kürdanları çıkarın üzerini ince kıyılmış taze soğan ve turp ile süsleyerek servis yapın. Bu harika böreği Efes Pilsen'siz düşünebiliyor musunuz?

PATATES BÖREĞİ

3 tane büyük patates
300 gram yağsız kıyma
2 çorba kaşığı margarin
1 büyük kuru soğan
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı hardal
1 su bardağı et suyu
tuz, karabiber

Pişme süresi: 1 saat • 4 - 6 kişilik

Kıyma, çok ince doğranmış soğan, tuz ve karabiberi derince bir kaba koyun.
Hardalı ve salçayı et suyunda eriterek kıymanın üzerine boşaltın. Hepsinin bir arada iyice karışmasını sağlayın. Patatesleri bol suda haşlayın, çatlamamalarına dikkat edin. Soyun, ezin, bir kaşık margarinle ılık sütü yavaş yavaş püreye katın ve bir iki dakika karıştırarak pişirin. Küçük bir tepsiyi kalan margarinle yağlayın. Önce kıymalı karışımı, üzerine de püreyi düzgün olarak yayın. En üste, isterseniz kaşar peyniri rendeleyin. Kızarınca fırından çıkarın.

BÖREK MARGARİTA

3 adet yufka
3 adet orta boy patates
2 yumurta sarısı
125 gram margarin
1 çay bardağı beyazpeynir rendesi
tuz, karabiber

Hazırlama süresi: 40 dk. • 8 - 10 kişilik

Önce patatesleri haşlayarak püre yapın. Bunun içine yağ, tuz, peynir, yumurta sarısı ve karabiber ilave edin. Hepsini beraber ezip yufkaları çay bardağı ile yuvarlaklar halinde kesin. Daha sonra dört-beş kat yufka ve aralarına patatesli karışımı koyun.
En üste konulan yufka parçasının üstü boş kalacak; parmakla üstüne bastırın, kızgın yağda kızartın. Sıcak sıcak servis yapın.

PİZZALAR

Hamur için:
1 su bardağı ılık Efes Pilsen
4 yemek kaşığı zeytinyağı ya da ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı şeker
1,5 çay kaşığı tuz
1 paket maya
$2^{3/4}$ - $3^{1/4}$ su bardağı un
2 yemek kaşığı mısır unu

Geniş bir kabın içine Efes Pilsen'i, 2 yemek kaşığı yağı, şeker, tuz ve mayayı boşaltın. 1,5 bardak un ilave edin, iyice karıştırın. Hamurun tokça olması için unun geri kalan kısmını da katın. Hamuru, üzerine biraz un serpilmiş tepsiye alın. 5 dakika boyunca elastik bir duruma gelinceye kadar yoğurun. Daha sonra içi yağlanmış bir kaba alıp 1 saat boyunca ılık bir yerde bekletin. İyice kabarınca yumruğunuzla hamuru bastırın. Eğer iki ayrı küçük pizza yapmak istiyorsanız ikiye ayırın. Pizza yapacağınız tepsiyi iyice yağlayın. Üstüne biraz mısır unu serpin. Hamuru tepsinin içine yerleştirin. Üstünü örtüp 30 dakika süreyle ılık bir yerde kabarana kadar bekletin.
Gerisi hayal gücünüze kalmış... Rendelenmiş peynir ve domatesleri üzerine yayıp fırına sürün, peynirli pizza yapın... Kıyma, yeşil biber, domates, mayonez koyun, işte size bir başka tür pizza. Ançüez fileto, ton balığı, enginar, mevsimine göre değişik sebzeler, kullanabileceğiniz diğer malzemeler arasında. İtalyanlar pizzayla birlikte "bira" içerler. Bizden hatırlatması...

BİRALI HAMUR

1 su bardağı un
1 adet sarısı ve akı ayrılmış yumurta
1/4 su bardağı Efes Pilsen
çok az tuz
3 yemek kaşığı süt

Hazırlama süresi: 20 dk.

Size 500 gr balık, karides ya da tavuğun üstünü kaplamaya yeterli bir bira hamuru tarifi verelim. Unu çukur bir kabın içine boşaltın. Ortasına bir boşluk açıp, yumurtanın sarısını bu boşluğa koyun, Efes Pilsen ve tuz ilave edip iyice karıştırın.
Yavaş yavaş sütü ekleyin, karıştırın. İyice çırpılmış yumurta akıyla yoğurun.

CHEDDAR-BİRALI OMLET

6 yumurta
1/3 su bardağı Efes Pilsen
yarım çay kaşığı tuz
acı biber sosu
2-3 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
50 gram rende cheddar peynir

Hazırlama süresi: 30 dk. • 4 kişilik

Yumurtaları Efes Pilsen'le çırpın, tuz ve acı biber sosunu da katın. Bir tavanın içinde 1 yemek kaşığı tereyağını eritin, yumurtalı karışımın dörtte birini tavaya boşaltın. Yumurtalar pişmeye yüz tutup da omletin yüzeyi hâlâ sıvı olduğunda, omletin yarısının üstüne peynirin yarısını serpin. Dikkatlice ikiye katlayın. 1 dakika daha pişirip, kenara alın. Her bir omlet için aynı işlemi tekrarlayın.

OMLET AU GRATIN

1 kahve fincanı mısır unu
1 çay bardağı süt
tuz, karabiber
2 yumurta (akı sarısı ayrılacak)
biraz tereyağı
içi:
2 kahve fincanı rende peynir
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı süt
tuz, karabiber
biraz hardal

Pişme süresi: 7-8 dk. • 2 kişilik

Mısır ununu süt ile kaynayana kadar karıştırın. Baharatı ve biraz piştikten sonra yumurtaların sarılarını ilave edin. Başka bir kabın içinde yumurtaların beyazlarını iyice çırparak, karışıma ekleyin. Bir tavanın içinde tereyağını kızdırın, bu karışımı içine boşaltın. Altı üstü iyice kızarsın. Öte yanda, peyniri ve tereyağını süt ile eritin, baharatı ilave edin. Peynir karışımını omletin ortasına koyun, omleti ikiye katlayın ve servis yapın.

OMLET NATÜR

2 yumurta
2 çay kaşığı su
tuz, karabiber
biraz tereyağı

Pişme süresi: 1-1,5 dk. • 1 kişilik

Yumurtaları derince bir kabın içine kırıp iyice çırpın. Su ve baharat ilave edin. Küçük bir tavanın içinde yağı eritin, iyice kızınca yumurtaları içine dökün. 10 saniye kadar karışımın tavayı kaplamasını bekleyin, daha sonra bir çatalla karıştırarak karışımın bütün tavaya yayılmasını sağlayın. Omletin uçlarını yavaş yavaş kaldırın ve ikiye katlayın. Hemen servis yapın.

FIRINDA OMLET

6 dilim pastırma
1/2 adet ince kıyılmış küçük soğan
6 yumurta
tuz, karabiber
doğranmış maydanoz
1 çay bardağı süt
100 gram rende peynir

Pişme süresi: 40 dk. • 3 kişilik

Pastırma dilimlerini ikiye bölüp çok az kızartın. Ardından tavadan alın, yağında soğanları pembeleşinceye kadar pişirin. Daha sonra soğanları içine tereyağı sürülmüş ısıya dayanıklı cam bir kaba koyun. Yumurtaları derince bir kabın içinde iyice çırpın, baharatı ve sütü ilave edip soğanların bulunduğu kabın içine boşaltın. Üzerine peynir serpin ve pastırmaları yerleştirin. Orta ısıdaki fırında pişirin. Servis yapmadan önce üstünü maydanoz ile süsleyin. Her türlü omlet "bira"yla iyi gider... Yanında bir de Efes Pilsen açın.

PAZAR OMLETİ

4 dilim pastırma
2-3 adet haşlanmış patates
2 yemek kaşığı tereyağı
çok az doğranmış maydanoz
tuz, karabiber

omlet için:
3 yumurta
3 çay kaşığı su
tuz, karabiber
biraz tereyağı

Pişme süresi: 8-10 dk. • 2 kişilik

Pastırmaları ince ince kesin. Patatesleri kuşbaşı biçiminde doğrayın. Tavanın içinde yağı kızdırın ve patatesler ile pastırmaları iyice kızartın. Maydanoz ve baharatı ilave edin, sıcak tutun. Ardından omleti bilinen biçimde yapın. Daha sonra yukarda hazırlanan malzemeyi omletin ortasına yerleştirin, ikiye katlayın.
Sıcak sıcak servis yapın.

SEBZELİ OMLET

2-3 adet haşlanmış patates
1 soğan
1 adet kırmızı ya da yeşil biber
2-3 yemek kaşığı yağ
çok az pişmiş fasulye, ya da havuç veya bezelye
4 yumurta, tuz, karabiber
doğranmış maydanoz ya da dereotu

Pişme süresi: 10-15 dk. • 3 kişilik

Patatesleri dilimleyin, soğanı soyup ince ince kıyın. Biberin kabuğunu ve çekirdeklerini çıkarıp onu da ince ince doğrayın. Yağı bir tavanın içinde kızdırın, patatesleri, soğanı ve biberi hep birlikte koyup, soğan pembeleşene kadar pişirin. Daha sonra diğer sebzeleri, maydanozu ekleyin. Yumurtaları derince bir kabın içinde çırpın. Baharatı ilave ettikten sonra sebzelerin üzerine dökün. İki tarafı da iyice kızarınca servis yapabilirsiniz.
Yanında yeşil salata ve tabii buz gibi Efes Pilsen'le.

İSPANYOL USULÜ OMLET

1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soyulmuş ve doğranmış küçük soğan
1 adet küçük küçük doğranmış pişmiş patates
2 adet soyulmuş ve doğranmış domates
2 yemek kaşığı haşlanmış fasulye
4 yumurta
tuz, karabiber, acı kırmızıbiber

Pişme süresi: 10 dk. • 4 kişilik

Tereyağını bir tavanın içinde kızdırın. Soğan, patates, domatesle, fasulyeleri ilave edin ve soğanlar pembeleşinceye kadar 5 dakika pişirin. Tavada fazla kalan yağı kullanmayın. Yumurtaları derince bir kabın içinde çırpın, baharatı ilave ettikten sonra sebzelerin üstüne dökün. İki tarafı da kızardıktan sonra üzerine acı kırmızıbiber serpin ve sıcak sıcak servis yapın.

ZUCCİNİ OMLET

1 adet büyükçe, ince dilimlenmiş kabak
3 adet orta boy soyulmuş ve dörde bölünmüş domates
3-4 dilim küçük küçük kesilmiş pastırma
4 yumurta, çırpılmış
100 gram rende cheddar peyniri
1/4 su bardağı Efes Pilsen
yarım çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
2 çay kaşığı nişasta
5-6 adet kesilmiş zeytin

Hazırlama süresi: 50 dk. • 6 kişilik

Kabakları yumuşayana kadar domatesle birlikte pişirdikten sonra bir kenara alın. Pastırmaları pişirin, kabakları ilave edin. Yumurtaları, peyniri, Efes Pilsen'i, tuz ve maydanozu karıştırıp, pastırmaların ve kabakların üstüne dökün. Ağzını kapatıp 15 dakika ateşte bırakın. Nişastayı domates sosuyla, koyulaşana kadar karıştırın. Zeytinleri ilave edin. Omleti eşit parçalara bölün, sosla birlikte servis yapın.

MEKSİKA USULÜ OMLET

3 yumurta
1/2 çay kaşığı hardal
tuz, acı biber
2 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı krema
50 gram çok ince doğranmış pastırma
1 yemek kaşığı tereyağı

Pişme süresi: 3-4 dk. • 2 kişilik

Derince bir kabın içinde yumurtaları çırpın, baharat, su, pastırma ve kremayı ilave edin. Bir tavanın içinde tereyağını kızdırın, yumurta karışımını içine boşaltın. Birkaç dakika bekleyin, sonra bir çatalla tavanın içine iyice yayın. Altı ve üstü iyice kızarınca ikiye katlayın ve sıcak sıcak servis yapın.

ŞEFİN OMLETİ

1 portakal
4 yumurta
tuz, karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı krema
150 gram ayıklanmış karides

Pişme süresi: 10 dk. • 4 kişilik

Portakalı soyun ve ince ince doğrayın. Yumurtaları derince bir kabın içinde çırpın ve baharatı ilave edin. Tereyağını bir tavada kızdırın ve yumurtaları içine boşaltın. İyice pişmesini sağlamak için çatalla karıştırın. Omleti ikiye katlamadan önce portakal ve kremaya bulanmış ve haşlanmış karideslerin yarısını karıştırarak ortasına yerleştirin. Daha sonra ikiye katladığınız omleti servis tabağına alın, kenarlarına kalan portakal ve karidesleri süs olarak koyun. Dörde keserek servis yapın.

ŞIK SALATA

2 göbek hindiba
3 adet kereviz sapı
1 elma
mayonez
maydanoz
100 gram dilimlenmiş pişmiş jambon
100 gram dil
marul, tere

4 kişilik

Hindiba ve kereviz saplarını yıkayıp irice doğrayın. Elmayı yıkayıp kabuğunu soymadan küçük küçük kesin. Bunların hepsini mayonez ile karıştırıp bir salata tabağına alın ve üzerlerine doğranmış maydanoz serpin. Etleri küçük küçük doğrayın, salata tabağının kenarına dizin. Hepsinin etrafını marul yaprakları ile süsleyin ve soğutun.

JAMBONLU SALATA

200-300 gram pişmiş jambon
200 gram pişmiş taze patates
doğranmış nane
doğranmış maydanoz
4 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı domates sosu
biraz acı biber sosu
biraz limon suyu
tuz, karabiber
marul, turp, salatalık

4 kişilik

Jambon ve patatesleri doğrayıp, nane ve maydanozla karıştırın. Bir kabın içinde limon suyunu, sosu ve baharatı mayonez ile karıştırın. Buna jambonları ilave edin. Bu karışımı marul yapraklarının üstüne koyun, üzerini salatalık ve turp ile süsleyin. Buz gibi Efes Pilsen'le ne iyi gider...

KARIŞIK SALATA

1 marul
2 adet katı yumurta
3-4 domates
100 gram cheddar peyniri
200 gram haşlanmış dil ya da tavuk eti
tere, zeytinyağı, limon, hardal

4 kişilik

Marul yapraklarını derin olmayan bir salata tabağının kenarlarına dizin. Yumurtaları ikiye bölün ve domatesleri dilimleyin. Peyniri ve eti ince ince kesip marul yapraklarının üstüne yerleştirin. Aralarına yumurta ve domatesleri koyun, tere ile süsleyin. Zeytinyağı, limon, hardal ve tuz karışımından oluşan sosla birlikte yan yana servis yapın.

YAZ SALATASI

100 gram pirinç
1 küçük kutu ananas
200 gram peynir
100 gram jambon
mayonez
tere

Pişme süresi: 12 dk. • 4 kişilik

Pirinç yumuşayana kadar tuzlu suda haşlayın. İyice süzdükten sonra soğumaya bırakın. Bir servis tabağının içine pirinçleri halka biçiminde yerleştirip üzerlerine biraz ananas suyu serpin. Ananasları küçük küçük doğrayın. Salatanın üzerini süslemek için birkaç büyük parçayı bir kenara ayırın. Peyniri ve jambonu küçük kareler biçiminde doğrayın. Daha önce doğradığınız ananasları peynir ve jambon ile karıştırıp bu karışımı mayoneze bulayın. Bütün bunları pirinç halkasının ortasına koyun. Üzerlerini geriye kalan ananaslar ve tere ile süsleyin. Yanında yeşil salata ve soğuk Efes Pilsen'le servis yapın.

VEJETARYEN SALATASI

1 marul
2 adet büyük armut
limon suyu
100 gram krem peynir
50 gram hurma
20 gram ceviz
baharat

4 kişilik

Marul yapraklarını derin olmayan bir salata tabağının kenarına dizin. Marulun göbeğini süsleme için bir kenara ayırın. Armutları soyup ikiye bölün, içinden çekirdeğini çıkarın ve biraz oyun, üzerlerine limon suyu serpin. Armuttan çıkardığınız içi bir kaba koyun ve buna peyniri, doğranmış hurmayı, ezilmiş cevizleri ilave edip iyice karıştırın. Arzunuza göre baharat koyun.

PHILADELPHIA SALATASI

1 büyük kırmızı biber
1 büyük yeşil biber
100 gram krem peynir
3 yemek kaşığı dövülmüş fındık
3-4 sap ince doğranmış kereviz
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
3-4 adet ince doğranmış yeşil soğan
2-3 adet ince doğranmış zeytin
mayonez, baharat
1-2 adet domates, 1 marul
1 katı yumurta

4 kişilik

Biberlerin çekirdeklerini ayıklayın. Peyniri fındık, kereviz, maydanoz, yeşil soğan ve zeytin ile karıştırın. Bu karışımı, gerekli baharatı da koyarak mayoneze bulayın. Biberleri bu karışım ile doldurun ve biraz soğumaları için bir süre buzdolabında tutun. Servis yapmadan önce, biberleri ince ince dilimleyin ve marul yapraklarının üstüne yerleştirin. Üzerlerini domates ve yumurta dilimleriyle süsleyin.

PEYNİR VE PATATES SALATASI

500 gram taze patates
birkaç adet taze soğan
az maydanoz
200 gram peynir
marul, domates
mayonez

4 kişilik

Patatesleri haşlayın ve soyun. Sıcakken dilimleyin ve taze soğanı, doğranmış maydanozu ilave edip mayonez ile karıştırın. Soğumaya bırakın. Peyniri küçük küçük kesin ve yavaş yavaş diğer malzemeye katın. Etrafı marul ile süslü bir tabağın içine koyun ve üzerlerini domates dilimleri ile süsleyin.

BIRALI PATATES SALATASI

2 adet ince kıyılmış orta boy soğan
1 kg pişmiş patates
1/3 su bardağı sirke
2/3 su bardağı Efes Pilsen
1 çay kaşığı şeker
1 yumurta, çırpılmış
1/3 su bardağı ayçiçeği yağı
tuz, karabiber, doğranmış maydanoz
125 gram ufak ufak kesilmiş pastırma
3 adet dilimlenmiş katı yumurta

Hazırlama süresi: 30 dk. • 6 kişilik

Soğanları patateslere katın. Sirke ile Efes Pilsen'i kaynatın. Şekeri ilave edin, sürekli karıştırarak yumurtanın üstüne dökün. Ayçiçeği yağını ekleyip, iyice karıştırın. Bunları patateslerin üstüne dökün. Bir tencereye koyup ısıtın. Tuz ve biber ekip, üzerini pastırma, maydanoz ve yumurta ile süsleyin.

YUMURTA SALATASI

6 yumurta
3 çorba kaşığı mayonez
tuz, bir tutam toz hardal

Pişme süresi: 12 dk. • 4 kişilik

Yumurtaları kaynar suda 12 dakika haşlayın. Süzün, soğuk suya atarak soğutun. Yumurtanın birini 4 dilime ayırın. Geri kalanını küçük küçük doğrayıp, tuz, hardal ve mayonezle karıştırın. Salata yaprağı döşeyerek hazırladığınız servis tabağına koyun. Üzerini dilimlediğiniz yumurta ile süsleyin.
Bu salatayı görünce bir bardak soğuk Efes Pilsen'i hatırlayacaksınız...

İTALYAN SALATASI

1 marul
200 gram cheddar peyniri
150 gram haşlanmış makarna
1 küçük kırmızıbiber
tuz, acı kırmızıbiber
turp, biraz yeşil soğan
zeytinyağı, limon, hardal

4 kişilik

Marul yapraklarını salata tabağının kenarına dizin. Rendelenmiş peynir ile makarnaya ince kıyılmış kırmızıbiberi ilave edin. Ayrıca küçük küçük doğranmış yeşil soğan ve baharatı da unutmayın. Bir yanda zeytinyağı, tuz, hardal ve limon suyunu karıştırın, bu sosu malzemeye katın. En üste gül biçiminde kesilmiş turpları yerleştirin.

PANCAR VE YUMURTA SALATASI

1 marul
1 pancar
4 adet katı yumurta
tuz, karabiber
mayonez
50 gram rende peynir
tere, turp

4 kişilik

Marulun dış yapraklarını çok derin olmayan bir salata tabağının kenarlarına dizin. Tabağın kenarına yuvarlak kesilmiş pancar dilimlerini ve üzerlerine de bir dilim yumurtayı yerleştirin. Geri kalan yumurtayı küçük küçük kesin, tuz ve karabiber ilave edip mayonezle karıştırın. Bu karışımı tabağın tam ortasına koyun, üzerine de marulun göbeğini yerleştirin. Üzerlerine peynir serpip, turp ve tere ile süsleyin.

KREM PEYNİR VE ARMUT SALATASI

2 büyük olgun armut
limon suyu
100 gram krem peynir
1-2 tane ince doğranmış kereviz sapı
50 gram ayıklanmış ve doğranmış ceviz
tuz, biber, 1 marul
zeytinyağı, hardal

4 kişilik

Armutları soyun, ikiye bölüp çekirdek kısımlarını çıkartın. Meyvelerin ortasından bir kısmını bir kap içine ayırın. Armutların üzerine limon suyu serpin.
Krem peynire doğranmış kereviz sapı, ceviz ve meyve içleri ile baharatı ilave edip iyice karıştırın. Bu karışımdan bir kaşık alıp, içi boş armutların ortalarına koyun, geri kalanını ceviz ilave ederek elinizde yuvarlayın. Marul yapraklarını yıkayıp derin olmayan bir salata tabağının kenarına dizin. Armutları marul yapraklarının arasına yerleştirin, küçük yuvarlakları da üzerlerine koyun. Zeytinyağı, tuz, hardal ve limon karışımı sosu ayrıca yanında servis yapın.

KREM PEYNİR VE ELMA SALATASI

50 gram krem peynir
2 yemek kaşığı mayonez
1/2 ince kıyılmış küçük soğan
2 adet katı yumurta
2 küçük elma
1 marul
tuz, hardal, zeytinyağı, limon

4 kişilik

Peynir ile mayonezi karıştırın. Buna soğanı, ince doğranmış bir yumurtayı ve kabuğu soyularak çekirdek kısmı çıkarılmış ve doğranmış bir elmayı ilave edin. Öte yanda tuz, hardal, limon suyu ve zeytinyağını karıştırıp marul yapraklarının üstüne serpin. Marul yapraklarını bir salata tabağının kenarlarına dizin, ortaya karışımı koyun. Geri kalan yumurta ve elmayı dilimleyerek üzerini süsleyin. 4 kişi için 4 şişe de Efes Pilsen'iniz var değil mi?

FASULYE PÜRELİ SALATA

250 gram kuru fasulye
1 çay bardağı zeytinyağı
1/2 çay bardağı limon suyu
1 kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı hardal
2 yumurta
1/2 demet maydanoz
8-10 siyah zeytin

Pişme süresi: 60 dk. • 8-10 kişilik

Fasulyeleri akşamdan ıslatın. İyice yumuşayıncaya kadar haşlayın. Süzün, kabuklarını çıkarın, ezerek püre haline getirin. Çok ince rendelenmiş soğan, zeytinyağı, tuz, kırmızıbiber, hardal, limon suyu ile karıştırıp servis tabağına alın. Üzerini, zeytin, ince dilimlenmiş haşlanmış yumurta ve maydanozla süsleyip servis yapın.

TAVUKLU SALATA

1 tavuk göğsü ya da iki but
1 küçük kereviz
1,5 limon
6 çorba kaşığı mayonez
4 çorba kaşığı zeytinyağı
8-10 tane zeytin
1/2 demet maydanoz
tuz, karabiber

Pişme süresi: 45 dk. • 6-8 kişilik

Tavuğu 45 dakika, yumurtaları 12 dakika haşlayın. Kerevizi soyun, limonla ovun, rendeleyip üzerine yarım limon suyu gezdirin. Haşlanmış tavukları küçük parçacıklara ayırın. Kerevizlerle karıştırarak derin bir tabağa koyun. Tuz ve karabiberi (ölçüsünü damak zevkinize göre ayarlayarak) ekleyin. Yarım limonun suyunu zeytinyağı ile çırpıp salatanın üzerine dökün. Haşlanmış yumurtaları dilimledikten sonra salataya karıştırın. Üzerine mayonezi ekleyin, zeytin ve maydanozla süsleyerek sofraya götürün.

TAZE BÖRÜLCE SALATASI

500 gram taze börülce
3 dilim ekmek içi
1 çay bardağı zeytinyağı
1 limon suyu
5 diş sarmısak
100 gram yerfıstığı

Pişme süresi: 40 dk. • 6-8 kişilik

Börülcelerin kılçıklarını bir bıçakla temizleyin. Tuzlu, bol suda yumuşayıncaya kadar haşlayın. Fıstıkları dövün. Islatılarak suyu sıkılmış ekmek, dövülmüş sarmısak ve fıstık, limon suyu ve zeytinyağını iyice karıştırarak hazırlayacağınız taratoru, servis tabağındaki börülcenin üstüne dökün. Gönlünüzce süsleyin.
Efes Pilsen'inizi yudumlarken bir çatal da börülceden alın.

Aynı sosu, haşlanmış yeşil mercimeğin üzerine dökerek, börülce bulamadığınız zamanlar, bu salatanın değişik bir türünü elde edebilirsiniz.

ÇARLİSTON SALATA

400 gram çarliston ya da dolmalık biber
1/3 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
6 diş sarmısak
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay fincanı yoğurt
tuz, kırmızıbiber

Pişme süresi: 40 dk. • 4 kişilik

Biberleri irice doğrayın. Sarmısakları ayıklayıp dilimleyin. Küçük bir tencerede yağı kızdırın, sarmısakları atarak pembeleştirin. Biberleri ekleyip 5-10 dakika sote edin. şeker, kırmızıbiber, tuz ve bir bardak suyu sote edilmiş biberlere katıp orta ateşte pişirin. Biberler yumuşadıktan ve suyunu çektikten sonra ateşten alın. Sirkeyi ilave ederek soğumaya bırakın.
Soğuyunca yoğurtla karıştırıp servis tabağına alın.

KARIŞIK FASULYE SALATASI

1/2 su bardağı sirke
1/3 su bardağı şeker
1/4 su bardağı Efes Pilsen
1 çay kaşığı tuz
400 gram haşlanmış yeşil fasulye
400 gram haşlanmış barbunya fasulye
1 adet ince dilimlenmiş orta boy soğan
1 adet orta boy doğranmış yeşil biber
1/3 su bardağı zeytinyağı
1/4 çay kaşığı biber

Hazırlama süresi: 20 dk. • 8-12 kişilik

Küçük bir kabın içinde sirke, şeker, Efes Pilsen ve tuzu karıştırın. Şeker eriyene kadar ısıtın. Bütün malzemeyi madeni olmayan bir kabın içine alın. Ara sıra karıştırarak 1-2 saat soğutun.

AKDENİZ SALATASI

25 tane iç midye
2 yeşil soğan
1 iri kuru soğan
3 çorba kaşığı (tepeleme) ince kıyılmış dereotu
maydanoz
1 küçük kereviz sapı (varsa)
hardallı sirke sosu
1 su bardağı soda
1/2 su bardağı su
tuz, karabiber

Pişme süresi: 10 dk. • 6-8 kişilik

Midyeleri bir tencerede soda, su, tuz ve biberle 5 dakika pişirin. Altını kapatıp 5 dakika daha kaynar haşlama suyunda bekletin. Bu arada, iki kahve fincanı zeytinyağı, 1/2 kahve fincanı sirke, 1 tatlı kaşığı acı hardal, tuz, biber, dereotu, maydanoz, ince kıyılmış kereviz sapı, taze ve kuru soğan ile hardallı sirke sosunuzu hazırlayın. Midyeleri bir süzgece alarak iyice süzün. Tabağa koyun. Hardallı sirke sosunu ekleyerek iyice karıştırın. Bir süre serinde bekletin. Şimdi servise hazır.

YUMURTA VE ANÇÜEZ SALATASI

1 marul
4 adet katı yumurta
mayonez
1 küçük kutu ançüez filetosu
turp, tere

4 kişilik

Marul yapraklarını derin olmayan bir salata tabağının kenarına dizin. Yumurtaları boylamasına ikiye bölüp, marulların üzerlerine yerleştirin. Her bir yumurtanın üstüne mayonez sürün. Ançüezleri çapraz bir biçimde yumurtaların üstüne, turpları da dilimleyip, yumurtaların kenarlarına koyun. Üzerini tere ile süsleyin.

SEZAR SALATASI

tuz
2 diş sarmısak
marul
1/2 su bardağı zeytinyağı
1/4 su bardağı limon suyu
1 adet 1 dakika kaynatılmış yumurta
1/4 su bardağı Efes Pilsen
1/4 çay kaşığı karabiber
1/2 su bardağı rende kaşarpeyniri
biraz ançüez

Hazırlama süresi: 20 dk. • 8-10 kişilik

Salata kâsesini biraz tuz serperek sarmısakla ovun. Marulu yaprak yaprak yerleştirin. Zeytinyağını, limon suyunu ve Efes Pilsen'i ilave edin. Sosun iyice yayılmasını sağlayın. Biberi ve az kaynamış yumurtayı da katarak, üstüne kaşarpeyniriyle ançüezleri gönlünüzce yerleştirin. Sezar'ın bu salatayla bira içtiği söylenir...

EGE SALATASI

marul
karides
5 katı yumurta
turp
zeytinyağı, limon, hardal, tuz

4 kişilik

Marul yapraklarını derin olmayan bir salata tabağının kenarına yerleştirin. Yumurtaları dilimleyip bir sıra yumurta, bir sıra karidesi tabağa dizin. Üzerini turp ile süsleyin. Öte yanda zeytinyağı, hardal, tuz ve limon ile hazırladığınız salata sosunu ayrı bir kapta servis yapın.

ISTAKOZ KEBABI

1 kg kuşbaşı biçiminde dilimlenmiş ıstakoz
4 adet küçük küçük kesilmiş yeşil biber
20 adet küçük domates
20 adet arpacık soğanı
1/2 su bardağı erimiş tereyağı
1/2 su bardağı Efes Pilsen
tuz

Hazırlama süresi: 20 dk. • 4 kişilik

Istakozları, yeşil biberleri, domates ve soğanları sırayla 4 ayrı şişe geçirin. Erimiş tereyağına tuzu ilave edin, bunu şişteki kebapların üstüne sürün. Dilerseniz Efes Pilsen de sürebilirsiniz. Orta ısıdaki ızgarada 10-15 dakika pişirin.

LEVREK KEBABI

1 kg kuşbaşı biçiminde doğranmış levrek filetosu
1/2 su bardağı ayçiçeği yağı
1/4 su bardağı Efes Pilsen
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı ufalanmış kekik
1 diş ince kıyılmış sarmısak
12 adet arpacık soğanı
12 adet yeşil biber
12 adet domates

Pişme süresi: 10 dk. • 6 kişilik

Yağı, Efes Pilsen'i, baharatları ve sarmısağı karıştırıp balığın üstüne dökün. 2-3 saat bekletin. Soğanları ve biberleri biraz haşlayın. 6 adet şiş alıp balık, domates, soğan ve yeşil biberleri sırayla dizin. Orta ısıda ızgarada pişirin.

AKDENİZ USULÜ KARİDES

1 kg pişmiş ve ayıklanmış karides
3 su bardağı Efes Pilsen
3 adet dilimlenmiş pırasa
2 adet kıyılmış soğan
3 sap maydanoz
1 adet defne yaprağı
1 adet kereviz yaprağı
3 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
3 yemek kaşığı un
tuz, biber
pilav

Hazırlama süresi: 55 dk. • 4 kişilik

Efes Pilsen'i pırasa, soğan, maydanoz, defne yaprağı ve kereviz yaprağı ile 15 dakika pişirin, daha sonra sebzeleri süzerek çıkarın. Tereyağını eritin, un ve Efes Pilsen'i de katarak, kısık ateşte koyulaşana kadar karıştırın. Karidesleri ilave edin, 5 dakika kadar pişirin. Tuz ve biber koymayı unutmayın. Sıcak pilavla servis yapın.

KARİDES ESPANYOL

1 kg karides
2 su bardağı Efes Pilsen
2 ince dilimlenmiş soğan
1 diş sarmısak
1 defne yaprağı
3 adet tane karabiber
2 adet kereviz yaprağı
2 çay kaşığı tuz
1/2 limon

Hazırlama süresi: 1 saat

Efes Pilsen'i geniş bir kaba boşaltın, soğan dilimlerini, sarmısak, defne yaprağı, biber, kereviz ve tuzu ilave edin. Bileşimi 10 dakika kaynatın. Limon ve karidesleri de katarak 12 dakika daha kaynatın. Ateşten alın, ılınmaya bırakın.
Kabuklarını soyun ve iyice soğutun.

BİRA SOSLU KARİDES

1,5 kg kabuklu karides
2 su bardağı ılık Efes Pilsen
2,5 su bardağı un
2 çay kaşığı kırmızıbiber
acılı sos, tuz, karabiber

Hazırlama süresi: 20-30 dk. • 6-8 kişilik

Karideslerin kabuklarını, kuyrukları kalacak biçimde ayıklayın. Efes Pilsen'i, unu, kırmızıbiber ve acılı sosu karıştırın. Karidesleri tuz, karabiber ve biraz una bulayın, diğer sosa batırıp yağda 2-3 dakika kızartın.

AKDENİZ USULÜ MİDYE TAVA

50 tane iç midye, 1 su bardağı un
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı Efes Pilsen, tuz

Pişme süresi: 25 dk. • 6-8 kişilik

Midyeleri yıkayın, kurulayıp, güzelce unlayın. Yağı küçük ve derin bir kapta kaynama derecesine gelinceye kadar kızdırın. Unlanmış midyeleri Efes Pilsen'e batırıp kızgın yağa atın. Pembeleşince delikli kepçe ile yağ emici bir kâğıt üzerine çıkarın. Sıcakken tuzlayın. Servis tabağına alın, sofraya getirin. Neyi mi unuttunuz? Efes Pilsen'leri...

sos:

5 dilim bayat ekmek içi
3 diş sarmısak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı süt
5-6 adet çok ince çekilmiş ceviz içi
1/2 limon suyu, tuz

Ekmekleri ıslatıp sıkın. Sarmısak ve tuz ile bir havanda iyice dövün. Geri kalan malzemeyi ekleyerek, çok iyi karıştırın. Bu sosu, midye tava dışında kalamar, haşlanmış sebze ya da söğüş et yanında da kullanabilirsiniz.

KÂĞITTA BALIK

mevsimlik balık
domates
limon
tereyağı
tuz, biber

Pişme süresi: 20-40 dk.

Balıkları temizleyin, ya tam olarak bırakın ya da filetolar halinde kesin.
Sonra alüminyum kâğıda yerleştirip, üzerlerine erimiş tereyağı sürün. Tuz ve biber serpin. En üstüne doğranmış domates ve limon dilimlerini koyun. Kâğıdı katlayıp içe doğru iyice bükün. Orta derece ısıdaki ızgarada pişirin.

PEYNİR SOSLU BALIK IZGARA

1 kg morina, kılıç ya da mersin balığı filetosu
ayçiçeği yağı ya da zeytinyağı
3 su bardağı rendelenmiş ekmek kırıntısı
peynir sosu

Hazırlama süresi: 30 dk. • 6 kişilik

Balık filetolarını küçük parçalara ayırın. Her iki tarafına da yağ sürün.
Ekmek kırıntılarına bulayın. 15 dakika ızgarada pişirin.
Peynir sosu ile birlikte servis yapın.

peynir sosu:
200 gram ince kesilmiş kaşarpeyniri
2 çay kaşığı acısız kırmızıbiber
2 çay kaşığı hardal
4 çay kaşığı acılı sos
1 su bardağı Efes Pilsen

Malzemeyi bir araya getirin; peynir eriyene kadar az ateşte karıştırarak pişirin.

IZGARA TURNA BALIĞI

1 kg turna balığı filetosu
1/2 su bardağı Efes Pilsen
1/2 su bardağı ayçiçeği yağı
1/4 su bardağı limon suyu
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı acılı sos
çok acı kırmızıbiber sosu
acısız kırmızıbiber

Pişme süresi: 20 dk. • 6 kişilik

Turna balığını 6 parçaya ayırın, derin olmayan bir kaba yerleştirin. Efes Pilsen'i, yağı, limon suyunu, maydanoz ve tuzu karıştırın. Bunlara acılı sosu ve çok acı kırmızıbiber sosunu ilave edin, hepsini balıkların üstüne dökün. Oda ısısında 1 saat bekletin, arka taraflarını çevirin. Daha sonra balıkları, iyice yağlanmış bir ızgarada ve kömür ateşinde, çevirerek pişirin. Üzerlerini kırmızıbiber ile süsleyebilirsiniz.

NEGRESCO USULÜ BALIK FIRIN

1 kg balık
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı beyaz şarap
maydanoz, limon suyu, tuz, karabiber

4 kişilik

Tereyağıyla yağlanmış tepsiye balıkları yerleştirin. Üstüne beyaz şarap, 2 tatlı kaşığı tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz ekleyin. Orta ateşte 3 dakika tutun.
Sonra tepsiyi kızgınca fırında 15 dakika pişirin. Belirli aralarla tepsideki suyu balıkların üstüne dökün. Balıkları parçalanmadan özenle tabağa alın.
Üstüne tepsideki suyu ekleyerek servis yapın.

BİRALI DANA ROSTO

2-3 kg dana rosto
1 su bardağı Efes Pilsen
1 su bardağı et suyu
2 adet kıyılmış soğan
1 adet orta boy kıyılmış kereviz
1 diş kıyılmış sarmısak
çok az karabiber
1 adet defne yaprağı

Pişme süresi: 4 saat • 8-12 kişilik

Rosto dışında bütün malzemeyi karıştırın, etin üstüne dökün.
Bir gece boyunca buzdolabında bekletin. Ertesi sabah eti bir kabın içine koyup, 4 saat iyice pişene kadar fırında tutun.

ARJANTİN PAY

500 gram dana kuşbaşı
1 dilimlenmiş soğan
100 gram dilimlenmiş mantar
3 adet dilimlenmiş havuç
400 gram et suyu
baharat, 5 adet patates
100 gram un
1/4 çay kaşığı kabartma tozu
50 gram tereyağı ya da margarin
biraz su

Pişme süresi: 2 saat 30 dk. • 4 kişilik

Eti, soğanı, mantarı ve havuçları bir tencereye ya da bir güvece koyun.
Buna et suyunu, baharatı ilave edin. 1,5 saat süreyle orta ısıda bir fırında pişirin, daha sonra soyulmuş ve dilimlenmiş patatesleri katın. 20 dakika daha pişirin.
Öte yanda, unu, kabartma tozunu, yağı ve suyu karıştırarak hamuru hazırlayın.
Hamuru açarak güvecin ağzını kapatacak biçime getirin ve etli karışımın üstüne örtün, bundan sonra 40 dakika daha fırında pişirin.
Bu yemeğin yanına Efes Pilsen çok yakışır...

DANA PİRZOLA ESCALOP

6 adet dana pirzola
1 çay kaşığı tuz
3/4 su bardağı çiğ pirinç
1 su bardağı sıcak su
1/2 su bardağı Efes Pilsen
250 gram domates suyu
6 adet ince ince yuvarlak kesilmiş yeşil biber
1/2 su bardağı rende kaşar ya da cheddar peyniri
karabiber, kekik

Hazırlama süresi: 1 saat • 6 kişilik

Genişce bir tavanın içinde pirzolaları çevirin. Daha sonra fırın tepsisine yerleştirin, üzerlerine tuz ekip, etrafına pirinç koyun. Suyu, Efes Pilsen'i, domates suyunu ve baharatları bir kapta karıştırıp, pirzolaların ve pirincin üstüne dökün.
Tepsiyi alüminyum kâğıt ile sıkıca kapatın. Önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Daha sonra pirzolaların üstüne yeşil biberleri koyun, biber halkalarının ortasına rende peyniri serpin. Ağzını kapatın ve tekrar 10 dakika pişirin.
Buzdolabınıza Efes Pilsen'leri daha önce koydunuz değil mi?..

YUFKALI PİRZOLA

1 kilo kemikli kuzu pirzola
1 yufka
1 su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
1 miktar ayçiçeği yağı

Pişme süresi: 30 dk. • 6 kişilik

Yufkaları pirzola sayısı kadar 2-3 parmak eninde, şeritler halinde kesin.
Pirzolaları ayçiçeği yağında pembeleştirin. Hazırladığınız yufka şeritlerini pirzolaların üstüne, kemikleri açıkta kalacak şekilde sarın. Hafifçe yağlanmış bir tepsiye dizin. Üzerlerine fındık büyüklüğünde tereyağı ve rende kaşar koyarak önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 20-25 dakika-peynirler eriyip pembeleşinceye kadar- pişirin.
Yeşil salata ve Efes Pilsen'le servis yapın.

MANTARLI DANA BİFTEK

1 kg ince kesilmiş dana biftek
un
1/4 su bardağı ayçiçeği yağı
2 adet kıyılmış büyük soğan
2 diş ince kıyılmış sarmısak
1½ su bardağı Efes Pilsen
1 su bardağı et suyu
1/4 su bardağı ketçap
yarım çay kaşığı tuz
çok az karabiber
1 adet defne yaprağı
1/4 su bardağı un
mantar

Hazırlama süresi: 2 saat • 6 kişilik

6 adet dana bifteğini una bulayın. Geniş bir tavanın içindeki ayçiçeği yağında biraz çevirin, sonra bir kenara alın. Tavanın içine soğan ve sarmısakları koyun, eğer gerekirse biraz daha yağ ilave edin. Pembeleşene kadar pişirip, çıkarın.
Bu kez tavaya Efes Pilsen'i, ketçapı, et suyunu, tuz, biber ve defne yaprağını koyup, biraz çevirin, daha sonra tavanın içine etleri ve soğanları sırayla üst üste dizin.
Ağzını kapatıp, etler pişene kadar 1,5 saat ocakta tutun. Mantarları yıkayıp, haşlayın, süzün, pişme süresinin son beş dakikasında onları da ilave edin.
Mantarları haşladığınız suyu saklayın. Eti, soğanlar ve mantarlar ile servis tabağına boşaltın, üstünü alüminyum kâğıt ile örtün.
Öte yanda, mantarların haşlandığı suya yeterince ilave yaparak, 2 bardak su elde edin. Sonra 1/4 su bardağı un katıp, koyulaşana kadar pişirin.
Bu sosu etin üstüne sürün.

SOSİS DOLMASI

250 gram ufak ufak doğranmış sosis
1 adet ince kıyılmış soğan
1/4 su bardağı kuru ekmek ufağı
çok ince dilimlenmiş 8 adet dana biftek (1 kg)
tuz ve karabiber
8 dilim pastırma
2 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
6 adet ikiye bölünmüş arpacık soğanı
1/4 su bardağı un
3 su bardağı Efes Pilsen
çok az et suyu
500 gram mantar
biraz doğranmış maydanoz
pişmiş makarna

Hazırlama süresi: 3 saat • 8 kişilik

Sosisleri, soğan ve ekmek ufaklarını iyice karıştırın. Et parçalarını iyice incelene kadar dövün, tuz ve biber ekin. Sosis karışımını et parçaları arasında eşit şekilde bölün. Sosisleri et dilimlerinin arasına koyup, rulo yapın. Her bir rulonun etrafına bir pastırma dilimi sarın. Etlerin ayrılmaması için bir kürdan sokun. Ruloları biraz kızartın. Arpacık soğanlarını ilave edin, un ve Efes Pilsen'in yarısını karıştırıp bu karışımı etlerin üzerine dökün. Biranın geri kalanını et suyuna ilave ederek çırpın. Öte yandan etleri üzerleri kapalı olarak 1,5 - 2 saat kısık ateşte pişirin. Mantarları ve maydanozu ilave edip 15 dakika daha pişirin. Makarna ile birlikte servis yapabilirsiniz.

SPESİYAL ARNAVUT CİĞERİ

500 gram karaciğer (koyun ya da kuzu)
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
1 su bardağı un
1 su bardağı çiçek yağı
tuz

Pişme süresi: 30 dk. • 4 kişilik

Ciğerlerin zarlarını soyun, kuşbaşı doğrayın (bu işlemi kasabınıza yaptırabilirsiniz) yıkayın, biberleyin, bir süzgü içinde 20 dakika bekletin. Unu kalın bir kâğıt ya da tepsiye yayın. Üstüne ciğerleri koyun, sallayarak ciğerlerin dört bir yanının incecik ve eşit biçimde unlanmasını sağlayın. Yağı küçük ve derin bir tencerede dumanı tütercesine kızdırın. Unlanmış ciğerlerden üçer dörder tanesini kızgın yağa atarak renkleri dönünceye kadar (dört beş saniye) kızartıp delikli bir kepçe ile kasap kâğıdı üzerine çıkarın. Tüm ciğerler bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Yağı yeniden iyice kızdırın. Bu defa bütün ciğerleri içine atın tuzlayın, karıştırın. Ateşten alın, üstünü sıkıca kapatarak 20 dakika bekletin. Sonra delikli kepçe ile servis tabağına alın. Efes Pilsen'leri unutmadınız değil mi?..

SİRKELİ NUAR

800 gram dana nuar
1 büyük soğan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı margarin , 1 çorba kaşığı un
8 adet haşlanmış orta büyüklükte patates
3 çorba kaşığı sirke, 2 diş sarmısak
1 yaprak defne, tuz, karabiber

Pişme süresi: 1 saat 30 dk. • 8 kişilik

Soğanları piyaz soğanı gibi doğrayın. Nuarı unlayın. Zeytinyağını bir tencereye koyarak ısıtın. Soğanları atın, hafif sote edin. Sarmısakları ekleyin, bir iki çevirin. Margarin ilave edin, eritin. Nuarı tencereye alın. Çevirerek her tarafını kızartın. Sirkeyi, suyu, karabiber, defne ve tuzu koyarak orta ateşte bir buçuk saat kadar (eti arada kontrol edin, iyice yumuşaması gereklidir) pişirin. Pişen eti soğuduktan sonra ince dilimleyin. Sosunu (bir su bardağından çok olmamalı) üstüne dökün. Haşlanmış patates ve soğuk Efes Pilsen'le sıcak sıcak servis yapın.

BÖBREK SOTE

750 gr dana böbreği
2 büyük soğan
3 büyük domates
2-3 yeşil biber
2 çorba kaşığı margarin
1/2 demet maydanoz
1 kahve fincanı sirke
tuz, karabiber , kimyon

Pişme süresi: 20 dk. • 6 kişilik

Böbrekleri ince ince, küçük doğrayın. Sirkeli suda yıkayıp süzün. Soğanları halka halka doğrayın. Yağı bir tavada yakmadan eritin. Böbrek ve soğanları içine atın. Sürekli karıştırarak sote edin. Böbreklerin rengi dönünce kabukları soyulmuş ve çok küçük doğranmış domatesi, ince doğranmış biberi, tuz ve karabiberi ekleyin. Tavayı sürekli ileri geri oynatıp ara sıra silkeleyerek bütün malzeme kavrulup suyunu çekene kadar pişirmeyi sürdürün. Sonra ateşten alın, kimyon ve ince doğranmış maydanozu ekleyin.

OREGON USULÜ FASULYE

500 gram kuru fasulye
1 adet kıyılmış büyük soğan
1 adet kıyılmış yeşil biber
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağ
100 gram pastırma, 2 çay kaşığı tuz
500 gram domates
2 yemek kaşığı şeker
1/2 çay kaşığı acılı sos
1 su bardağı Efes Pilsen

Hazırlama süresi: 2 saat 15 dk. • 6-8 kişilik

Fasulyeleri geniş bir kaba koyun, üzerini su ile örtün. Kaynamaya bırakın, ısısını azaltıp, ağzını kapatın. 1 saat süreyle pişirin. Küçük bir tavanın içinde soğanı ve biberi yağ ile birlikte 5 dakika çevirin. Diğer malzeme ile beraber fasulyelere ilave edin. Sık sık karıştırıp ağzı kapalı olarak 1 saat boyunca pişirin. Pişme sırasında Efes Pilsen'i ilave edin.

KAŞARLI PATLICAN DOLMASI

4 tane orta boy bostan patlıcanı
4 domates, 1 büyük soğan
1 demet maydanoz, 1 diş sarmısak
1 kahve fincanı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
1 yumurta
1 su bardağı çiçek yağı
tuz, karabiber

Pişme süresi: 20 dk. • 8 kişilik

Patlıcanları boylamasına ortadan ikiye bölün. İçlerini oyun, tuzlayın. 5-10 dakika bekletin. Acı suyunu akıtmak için sıkın, yıkayın, kurulayın. Yağlarını süzerek ateşe dayanıklı bir kaba dizin. Patlıcan içlerini ince ince kesip küçük doğranmış soğan ile az yağda kızartın. Sarmısak ve kıyılmış maydonoz ile küçük doğranmış domates, tuz, karabiberi de ekleyin. Üç dört dakika daha pişirin. Bu karışımı, peynir rendesi ve yumurtayı ekledikten sonra patlıcanların içine doldurun. Orta ısıdaki fırında 15-20 dakika pişirin. İşte size Efes Pilsen'siz düşünülmeyecek bir yemek daha

Not: Aynı dolmayı, aynı şekilde içine küçük doğranmış ve az yağ ile pişirilmiş kuşbaşı et ekleyerek de yapabilirsiniz.

TEREYAĞLI FIRIN PATLICAN

2 bostan patlıcanı, 5 yumurta
1/2 su bardağı çiçek yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı rende kaşarpeyniri , tuz, biber , ketçap

Pişme süresi: 30 dk. • 6 kişilik

Patlıcanları alacalayın, dilimleyin, tuzlayıp 15-20 dakika bekletin.
Yıkayın, suyunu aldıktan sonra kızgın yağda kızartın. Yumurtaları tuz, biber, rende kaşar ile çırpın. Tereyağını yakmadan eritin. Yumurtalı karışıma ekleyerek karıştırın. Patlıcanların yarısını bir tepsiye dizin Yumurtalı karışımı eşit olarak patlıcanların üzerine yayın. Birer çay kaşığı ketçap koyduktan sonra üstlerini kalan patlıcanlar ile kaplatın. Önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın.

Elles
Pilsen

KUZU PAY ALZASYEN

200 gram un ile yapılmış hamur
350 gram pişmiş kuzu eti
biraz süt
kereviz çorbası

Pişme süresi: 45 dk. • 4 kişilik

Hamuru hazırlayın, iki eşit parçaya bölün. Parçalardan birini ateşe dayanıklı cam bir kaba yayın. İçine küçük parçalara bölünmüş kuzu etini ve çorbanın bir kısmını koyun. Hamurun ikinci parçası ile bunların üstünü örtün, kenarlarını elinizle sıkıştırın. Üzerine fırça ile süt sürün. Orta ısıda bir fırında pişirin.
Çorbanın geri kalanı ile servis yapın.

ELMALI JAMBON PUDDİNG

200 gram un ile yapılan hamur
biraz hardal
100 gram lahana göbeği ya da 50 gram mantar
500 gram jambon
1 büyük soğan
1 büyük elma
biraz pekmez
baharat

Pişme süresi: 3 saat • 4 kişilik

Hamuru hazırlayın. Jambonu, lahana göbeği ya da mantarları, ve soğanı doğrayın. Elmayı soyup küçük küçük kesin, pekmez ile birlikte jambonlu karışıma ilave edin. Daha önce yağladığınız bir kaba hamurun bir kısmını yayın. İçine jambonlu karışımı ve baharatı koyun, hamurun geri kalanı ile üstünü örtün. Üzerine yağlı kâğıt serip benmari usulü pişirin.

PAY BERNARDEN

500 gram patates
1 büyük doğranmış soğan
1-2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
2 orta boy rende havuç
biraz rendelenmiş peynir
500 gram çiğ dana kıyma
tuz, karabiber

Pişme süresi: 1-1,5 saat

Patatesleri rendeleyin. Peynir dışında bütün malzemeyi bir kaba koyun. Baharatı da katıp karıştırdıktan sonra ısıya dayanıklı bir kabın içine alın. Üzerine peynir serpin. Orta ısıda bir fırında pişirin.

ŞEFİN ÖZEL TABAĞI

100 gram ufak ufak kesilmiş sosis
600 gram kıyma
1 adet kıyılmış büyük soğan
2 su bardağı domates suyu
2 su bardağı Efes Pilsen
1 diş sarmısak
3 adet karanfil
1 çay kaşığı az acılı kırmızıbiber
3 yemek kaşığı acılı sos
1 adet defne yaprağı
tuz
2 su bardağı pişmiş kuru fasulye

Hazırlama süresi: 1 saat 25 dk. • 12 kişilik

Sosisleri pişirin. Kıymayı ve soğanı ilave edin, etler pembeliklerini kaybedinceye kadar yavaş ateşte tutun. Geri kalan malzemeyi de katıp, 1 saat süreyle pişirin.
Servis yapmadan önce sarmısağı, karanfilleri ve defne yaprağını çıkarın.

EKŞİLİ PIRASA DOLMASI

1 kilo kalın pırasa
300 gram dolmalık kıyma
1 kahve fincanı pirinç
1 kuru soğan
2 çorba kaşığı ketçap
1/2 demet maydanoz
3 çorba kaşığı margarin, 1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 limon, 1 yumurtanın sarısı
tuz, karabiber, su

Pişme süresi: 1 saat • 6-8 kişilik

Pırasaların sadece beyaz kısımlarını 7-8 cm boyunda kesin. Kaynar tuzlu suda 8-10 dakika haşlayın, süzün. Soğumaya bırakın. Kıyma, kıyılmış maydanoz, pirinç, rendelenmiş soğan, ketçap, zeytiyağı ve bir çorba kaşığı erimiş margarinle dolma içini hazırlayın. Haşlanmış pırasaları kat kat ayırarak içine dolma içinden koyup sigara böreği sarar gibi sarıp ateşe dayanıklı bir kaba dizin. Üzerine 2 çorba kaşığı margarini eriterek dökün. Bir su bardağı da su koyarak orta ateşte 50 dakika kadar pişirin.
Dolmalar pişince, bir yumurta sarısı ile çırpılmış bir limon suyunu önce dolmanın sıcak suyundan kaşık kaşık alarak karıştırın, sonra dolmanın üzerine dökerek bir taşım daha kaynatın.

TEKSAS PUDDİNG

200 gram un ile yapılan hamur
500 gram sığır eti
100 gram sığır böbreği
2 yemek kaşığı baharat ile karışık un
2 yemek kaşığı et suyu ya da su

Pişme süresi: 3,5-4 saat • 4 kişilik

Hamuru hazırlayın ve üzerine biraz un serpilmiş bir yere bırakın.
Hamurun üçte ikisini alıp içi yağlanmış bir kaba yayın. İçine küçük parçalara ayrılmış et ve böbrekleri, baharatlı una bulayarak koyun. Üzerine su ya da et suyunu dökün.
Hamurun geri kalan kısmı ile bu karışımın üstünü örtün, kenarlarını sıkıştırın.
Yağlı kâğıt ile kapatıp benmari usulü kısık ateşte pişirin.

PATATES KÖFTESİ

4 büyük patates
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un, 1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve fincanı ufalanmış beyazpeynir
bir tutam rendelenmiş küçük hindistancevizi

pane yapmak için:
3 yumurta, 3 çorba kaşığı un
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı çiçek yağı (kızartma için)

Pişme süresi: 1 saat • 4-6 kişilik

Patatesleri bol tuzlu suda haşlayın. Haşlanırken kabuklarının çatlamamasına dikkat edin. Soğuk suya atıp soğutun, soyun, püre haline getirin. Un, tuz, karabiber, beyazpeynir, hindistancevizi ve yumurta sarılarını ekleyerek yoğurun. Dilediğiniz şekilde çok büyük olmayan köfteler yapın. Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulayın. Kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartın.
Aman Efes Pilsen'leri buzdolabında unutmayın...

KABAK PANE

1 kg kabak
3 yumurta
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı ketçap
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 su bardağı çiçek yağı, tuz

Pişme süresi: 30 dk. • 6-8 kişilik

Kabakların kabuklarını kazıyın, uzunlamasına ince ince dilimleyin, tuzlayın, bir süzgeç içinde 20 dakika bekletin. Derin bir kabın içine 3 yumurtayı kırın, 2 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 2 çorba kaşığı ketçap, 1 çay kaşığı tuz ve unu ekleyip boza kıvamına getirin. Dilimlenmiş kabakları hafif sıkarak önce una sonra bu bulamaca batırıp kızartın. Kasap kâğıdı üzerine dizerek fazla yağın emilmesini sağlayın. Servis tabağına alın. Sarmısaklı yoğurt ve Efes Pilsen'le servis yapın.

DEFNELİ BEYİN TAVA

2 dana beyni
haşlamak için:
1 tatlı kaşığı tuz
1 soğan (dörde bölünmüş)
1 defne yaprağı, 2 dal maydanoz
1/2 kahve fincanı sirke, 4 su bardağı su
kızartmak için:
1/2 su bardağı un, 3 yumurta
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşarpeyniri
1/2 tatlı kaşığı tuz, bir tutam karabiber
1/2 su bardağı çiçek yağı

Pişme süresi: 20 dk. • 4 kişilik

Beyinleri 10 dakika buzlu suda bekletin. Sudan çıkarın, zarlarını soyun. Haşlama malzemesini bir tencereye koyup kaynatın. Beyinleri içine atın, 10 dakika haşlayın. Ateşten alın, su soğuyuncaya kadar beyinleri tencereden çıkarmayın. Daha sonra beyinleri alın, ince olmayan dilimlere ayırın. Tuzlayıp biberleyin. Rende peyniri üstüne serpin, elinizle hafifçe bastırarak peynirin beyin dilimlerine yapışmasını sağlayın. Unlayın, çırpılmış yumurtayı batırın. Kızgın yağda ikişer dakika alt ve üstünü kızartın.

MANTAR PANE

500 gr taze mantar
1/2 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
4 yumurta
1/2 limon suyu
1 su bardağı çiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber

Pişme süresi: 15 dk. • 4 - 6 kişilik

Mantarları çok iyi yıkayıp süzün. Bir kaba alın. Limon suyu, tuz ve karabiberle harmanlayın. Sırasıyla unlayın, yumurtalayın, galeta ununa bulayın. Kızgın yağda üç dört dakika kızartın.

Pilsen

KENTUCKY USULÜ KIZARMIŞ TAVUK

2 adet iyice çırpılmış yumurta
2/3 su bardağı Efes Pilsen
1 su bardağı un
1/2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 adet dört parçaya bölünmüş tavuk
1 su bardağı kızartma için ayçiçeği yağı

Hazırlama süresi: 35 dk. • 3 kişilik

Yumurtalarla Efes Pilsen'i karıştırın. Yavaş yavaş içine unu, tuzu ve 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağını ilave edin. Tekrar ve iyice karıştırın. Tavuğu, hazırlanan karışımın içine batırın, süzün ve 15-20 dakika kızgın yağın içinde kızartın.

TAVUK KÖFTE

1/2 tavuk (haşlanmış, didiklenmiş)
2 çorba kaşığı margarin
1 ¼ kahve fincanı un
3/4 su bardağı süt
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşarpeyniri
3 yumurta
1 su bardağı çiçek yağı (kızartmak için)
tuz, karabiber, galeta unu

Pişme süresi: 60 dk. • 6-8 kişilik

Bir tencerede yağı yakmadan eritin. Unu ekleyerek sarartmadan kavurun, kaynar sütü dökerek hızla karıştırın, pütürsüz bir bulamaç elde edin. Sonra yumurtaların sadece sarılarını, rende kaşarpeynirini, tuz, karabiber ve didiklenmiş tavuğu ekleyerek sıkı bir hamur oluncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. Hamuru iki saat kadar buzdolabında bekletin. İki saat sonra buzdolabından çıkardığınız hamurdan küçük parçalar kopararak köfteler yapın. Köfteleri önce una sonra çırpılmış yumurta akına ve galeta ununa buluyarak kızgın yağda kızartın. Sıcak sıcak servis yapın.

Not: Bu köfteyi tavuk yerine, közlenmiş ve suyu sıkılarak ezilmiş dört büyük patlıcan kullanarak patlıcan köftesi, haşlanıp ince kıyılmış, suyu iyice sıkılmış ıspanak kullanarak ıspanak köftesi olarak da hazırlayabilirsiniz.

IZGARA TAVUK

1 adet ince kıyılmış orta boy soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı şeker
1/4 su bardağı limon suyu
1 su bardağı ketçap
1/2 demet doğranmış maydanoz
1½ çay kaşığı hardal
1/2 su bardağı Efes Pilsen
3 yemek kaşığı acılı sos, tuz, biber
2 adet temizlenmiş ve yıkanmış tavuk

Hazırlama süresi: 40 dk. Izgara süresi: 30 dk. • 6-8 kişilik

Soğanları pembeleşinceye kadar yağda çevirin. Tavuklar dışında diğer malzemeyi ilave edip 30 dakika pişirin. Tavukların üzerine sos sürüp her iki tarafını 15'er dakika süreyle ızgarada kızartın.

KETÇAPLI TAVUK IZGARA

6 adet tavuk göğsü
2 yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı ketçap
1/2 su bardağı Efes Pilsen
1/4 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı acılı sos
1 çay kaşığı hardal

Hazırlama süresi: 30 dk. Izgara süresi: 30 dk. • 4-6 kişilik

Soğanları pembeleşene kadar yağda pişirin. Tavuklar dışında bütün malzemeyi ilave edip 15 dakika daha pişirin. Tavuk göğüslerini sos sürerek ızgara yapın. Sofraya getirirken sosun geri kalanını da yanına koyun.

PEYNİR SUFLE

200 gr kaşar ya da gravyer peyniri
120 gr tereyağı
4 ½ kahve fincanı un
500 gr süt
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber
8 yumurta
bir tutam randelenmiş küçük hindistancevizi

Haşlama süresi: 20 dk. Pişme süresi: 20 dk. • 6-8 kişilik

Peyniri olabildiğince küçük küpler halinde doğrayın. Yağı ve unu bir tencerede yakmadan sürekli karıştırarak kavurun. Kaynar sütü ekleyin. Karıştırarak bir dakika kadar daha pişirip ateşten alın. Beş dakika sonra sırasıyla yumurta sarılarını, peyniri, kırmızıbiberi ve hindistancevizini ekleyin. Yumurta beyazlarını kar haline getirin. Yaptığınız karışıma çırpmadan ilave edin. Her yanı çok muntazam yağlanmış ısıya dayanıklı bir kaba dökün ve önceden orta derecenin üzerinde ısıtılmış fırında sekiz-on dakika pişirin. Efes Pilsen'in yanında peynir sufle... Küçük bir şölen.

BİRALI KAŞAR TAVA

300 gr kaşarpeyniri
1/2 su bardağı nişasta
1/2 su bardağı un, 3/4 su bardağı Efes Pilsen
2 yumurta sarısı, 1/2 çay kaşığı karbonat
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı çiçek yağı

Pişme süresi: 15 dk. • 4-6 kişilik

Peynirleri eni, boyu ve kalınlığı eşit (2 cm kadar) dilimleyin. Nişasta un, bira, karbonat, tuz ve yumurta sarılarını çırpmadan karıştırın. Peynirlerin üstüne dökün, sallayarak sosun peynir dilimlerinin her tarafını kaplamasını sağlayın. Yağı kızdırın. Soslanmış peynirleri birer ikişer yağa atarak pembeleşinceye kadar kızartın. Yağını süzdürerek servis tabağına alın.

Hazırlaması çok kolay olan bu meze soğuk Efes Pilsen'in yanında, bir tatil günü akşamı ailenize küçük, güzel bir sürpriz olacak.

MANTARLI SOS

300 gram kıyma
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 paket mantar
1 havuç
2-3 tane yeşil biber
1 kereviz yaprağı
4 tane iri, olgun domates
1 iri soğan
1 diş sarmısak
tuz

Mantar, havuç, biber, kereviz yaprağı, soğan ve sarmısağı temizleyin, ince ince doğrayın. Bir tencereye yağı, soğanı ve sarmısağı koyarak pembeleştirin. Mantar, havuç, biber, kereviz yaprağı ve kıymayı ekleyin. Kıymanın rengi dönünceye kadar sürekli karıştırarak pişirin. Rendelenmiş domatesleri ve tuzu kavrulmakta olan karışımın üstüne dökün. Kısık ateşte 20-25 dakika daha pişirin. Haşlanıp süzülmüş sıcak makarnanın üzerine dökerek bir kez daha karıştırın.
Makarnanız hazır... Efes Pilsen'leriniz hazır mı?..

DOMATES SOSU

6 kaşık zeytinyağı
4 tane iri olgun domates ya da bir çorba kaşığı salça
3 tane taze kırmızı biber
2 diş sarmısak
1 tutam fesleğen, tuz

Yağı küçük bir tencereye koyup kızdırın. İnce doğranmış sarmısak ve kırmızı biberleri ekleyin. İki-üç dakika kadar sote edin. Rendelenmiş domatesleri ya da bir kahve fincanı su ile ezilmiş salçayı ilave edin. Kısık ateşte on dakika kadar pişirin. Tuz ve fesleğenleri sosa kattıktan sonra 5 dakika daha pişirin. Sıcak sıcak makarnanın üzerine dökün.

BİRALI IZGARA SOSU

1 su bardağı ayçiçek yağı
1 adet ince kıyılmış küçük soğan
1 diş doğranmış sarmısak
1/4 su bardağı limon suyu
2 su bardağı Efes Pilsen
2 su bardağı biber sosu
1 yemek kaşığı acılı sos
1 çay kaşığı tuz

Hazırlama süresi: 25 dk. 1 litre

Yağı ısıtın, soğan ve sarmısağı yumuşayana kadar pişirin. Limon suyunu, Efes Pilsen'i, biber sosunu, acılı sosu ve tuzu ilave edin.Orta derecede ısıda, sosta kabarcıklar belirene kadar pişirin. Izgara sırasında etin üstüne sürün. Ayrıca etler bu sosa bulanarak birkaç saat buzdolabında bekletilip daha sonra da ızgara yapılabilir.

SALATA SOSU

1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı nişasta ile
3 yemek kaşığı soğuk su karıştırılacak
2 çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı tuz
çok acı kırmızıbiber
1/2 su bardağı Efes Pilsen

Sütü tereyağı ile beraber ısıtın. Su ve nişasta karışımı ile baharatı ilave edin. Benmari usulü pişirin, iyice koyulaşana kadar karıştırın. Soğumaya bırakın. Yavaş yavaş Efes Pilsen birası ilave ederek, tekrar karıştırın.

PEYNİRLİ DOMATESLİ SOS

3 yemek kaşığı un
1/4 su bardağı su
250 gram domates suyu
2/3 su bardağı Efes Pilsen
300 gram rendelenmiş cheddar peyniri
1/2 çay kaşığı hardal

Hazırlama süresi: 20 dk. • 4-6 kişilik

Unu su ile iyice karıştırın. Domates suyunu ısıtın; diğer malzemeyi ilave edin. Peynir eriyene ve bileşim koyulaşana kadar çok kısık ateşte karıştırın.

PORTAKALLI SOS

300 gram brown sos
1 büyük portakalın kabuğu
1 portakalın suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı kırmızı şarap
biraz şeker, baharat

Pişme süresi: 12 dk.

Brown sosu hazırlayın. Portakal kabuğunu sosun içinde bir süre pişirin, daha sonra süzün. Portakal suyunu, şarabı, şekeri ve baharatı ilave ederek bir süre daha kaynatın.

TONBALIKLI SOS

1 kutu tonbalığı
6 çorba kaşığı zeytinyağı
3-4 diş sarmısak (ince doğranmış)
1 küçük soğan (ince doğranmış)
4 iri olgun domates ya da üç çorba kaşığı salça

Sarmısak ve soğanı zeytinyağında çok hafif sararıncaya kadar pişirin.
Rendelenmiş domatesi ya da (bir kahve fincanı suda ezilmiş) domates salçasını ekleyerek 5-6 dakika pişirin. Sonra tonbalığını bu sosa katın.
Haşladığınız makarnanın üstüne dökerek karıştırın.

İSPANYOL SOSU

kahverengi sos
birkaç adet mantar
1 dilim jambon
1 soğan
1 havuç
şeri
biraz domates salçası

Pişme süresi: 45 dk.

Doğranmış mantar, jambon, soğan ve havucu brown sosa ilave edin.
Sos koyulaşana kadar pişirin. Biraz domates salçası ve şeri lezzetini değiştirecektir.

SOS BOLONEZ

1 soğan
2 adet soyulmuş ve doğranmış domates
1 diş sarmısak
25 gram yemeklik yağ
20 gram un
300 gram et suyu
biraz kırmızı şarap
baharat
1/2 kg dana kıyma

Pişme süresi: 1 saat 10 dk.

Soğan, domates ve sarmısağı ince ince doğrayıp yağda çevirin. Unu ilave edip birkaç dakika ateşte tutun. Daha sonra et suyunu koyup karışım koyulaşana kadar kaynatın. Kırmızı şarabı ilave edin. Kıymayı ve baharatı koyarak kısık ateşte 1 saat pişirin.

ŞEFİN SOSU

2 yumurta sarısı
biraz acı kırmızıbiber
karabiber
1-2 yemek kaşığı limon suyu
100 gram tereyağı
1 adet ince kıyılmış arpacık soğanı
biraz doğranmış maydanoz
biraz sirke

Pişme süresi: 20-30 dk.

Derince bir tencerenin içine yumurta sarılarını, baharatı ve limon suyunu koyun, sos koyulaşana kadar üzerine sıcak su dökün. Tereyağını küçük parçalar halinde tencereye koyun, her bir parçanın erimesi için yavaş yavaş karıştırın.
Karışımın kaynamamasına dikkat edin. Daha sonra doğranmış arpacık soğanını, maydanozu ve sirkeyi ilave edin.

BİRALI SOS

3 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı dövülmüş karanfil
1 yemek kaşığı tuz
acı kırmızıbiber
2 parça buz
1 limon kabuğu rendesi
1 ½ su bardağı Efes Pilsen
1/2 su bardağı ayçiçeği yağı
1 adet ince kıyılmış soğan

Hazırlama süresi: 15 dk. 1/2 litre

Şekeri, karanfilleri, tuz ve acı kırmızıbiberi karıştırın, buz parçalarını ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Yavaş yavaş Efes Pilsen katın. Sürekli karıştırarak ayçiçeği yağını ekleyin. Biranın geri kalanını ve soğanı ilave edin.
Kapağı sıkıca kapanan bir kavanoza boşaltın. Bir gece oda ısısında tutup ertesi sabah buzdolabına koyun. Sosunuz uzun süre dayanır.
Kullanmadan önce kavanozu iyice çalkalayın.

BİRALI ACI SOS

1/2 su bardağı Efes Pilsen
1/2 su bardağı acı biber sosu
1 çay kaşığı acılı sos

Hazırlama süresi: 15 dk. 3/4 su bardağı

Bütün malzemeyi bir kap içinde karıştırın. Üstü açık olarak 5 dakika süreyle pişirin. Bu sosu her türlü kızartma etin üzerine koyabilir, hamburger, sosis gibi yiyeceklerin yanında ikram edebilirsiniz.

SEBZE SOSU

400-500 gram çiğ, yıkanmış ve küçük küçük kesilmiş mantar
2/3 su bardağı zeytinyağı ya da ayçiçek yağı
1/3 su bardağı Efes Pilsen
2 yemek kaşığı limon suyu
1 adet ince kıyılmış soğan
3-4 sap doğranmış maydanoz
1/2 çay kaşığı tuz
çok az karabiber
1 diş ince kıyılmış sarmısak

Hazırlama süresi: 15 dk. 450-500 gram

Mantarları geniş bir kavanozun içine koyun. Diğer malzemeyi birbirine karıştırıp mantarların üstüne dökün. Tümüyle bu bileşimle örtülmesine dikkat edin.
İki saat oda sıcaklığında tutun. Daha sonra buzdolabında saklayın. Bu bileşim, havuç, salatalık, soğan ve domates gibi diğer taze sebzeler ile de kullanılabilir.

JAMBONLU SOS

1 havuç
1 küçük soğan
1 dilim jambon
20 gram tereyağı
5 adet büyük domates
2 yemek kaşığı un
300 gram et suyu
defne yaprağı, tuz ve karabiber
1 tutam şeker

Pişme süresi: 30 dk.

Havucu, soğanı ve jambonu küçük küçük kesin. Kızdırdığınız yağda bunları biraz çevirin. Domatesleri ilave edip, kısık ateşte pişirin. Et suyunu ve unu iyice karıştırıp defne yaprağını ekleyin. Bu karışımı tenceredeki diğer malzemeye katıp yavaş yavaş pişirin. Baharatı ve şekeri unutmayın.

ARJANTİN SOSU

1 orta boy ince kıyılmış soğan
3 yemek kaşığı tereyağ
3 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı krema
1/4 su bardağı Efes Pilsen
500 gram doğranmış domates
100 gram orta acılıkta yeşil biber
200 gram kaşarpeyniri

Hazırlama süresi: 35 dk. 3 su bardağı

Orta boyda bir tencerenin içinde soğanı pembeleşene kadar yağ ile çevirin. İçine un ve tuz ilave edin. Kabarcıklar belirene kadar sürekli karıştırın. Ateşten kaldırın.
Yavaş yavaş kremayı katın. Tekrar ateşe koyun, yine kabarcıklar oluşuncaya kadar karıştırın. Efes Pilsen'i, domatesleri ve doğranmış acı biberleri ilave edin; 1 dakika daha pişirin. Peyniri ekleyin, eriyene kadar karıştırmayı sürdürün.
Sıcak olarak patlamış mısır ya da cipsle servis yapın.

YUMURTALI VE JAMBONLU SOS

200 gram jambon
5 yumurta
150 gram eski kaşarpeyniri
50 gram tereyağı

Jambonları tereyağında sote edin. Beş yumurtayı iyice çırpın.
İçine rendelenmiş kaşarpeyniri ekleyin. Haşladığınız makarnanın
(çok sıcak olmasına dikkat edin) üzerine dökerek karıştırın. Üzerine sote jambonları yağı ile beraber gezdirerek bir kez daha iyice karıştırarak sofraya getirin.

ZEYTİNLİ SOS

100 gram yeşil zeytin
100 gram siyah zeytin
6 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı kekik
3 diş sarmısak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
tuz, karabiber, kırmızıbiber

Küçük bir tencereye zeytinyağını ve sarmısakları koyarak pembeleşinceye kadar pişirin.
Yarım kahve fincanı suda ezilmiş salçayı da ekleyerek hafif ateşte 15-20 dakika bekletin.
İnce ince doğranmış yeşil zeytinleri bu karışıma ekleyerek karıştırın.
Sarmısakları sosun içinden çıkararak sosu haşlanmış makarnanızın üzerine dökün.
Damak zevkinize göre karabiber ve kırmızıbiber ektikten sonra çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytinlerle makarnanızı süsleyin.

İÇİNDEKİLER

HAMBURGERLER ve SANDVİÇLER 3 - 5
• Hamburger deluxe • Izgara hamburger • Peynirli sandviç • Club sandviç
• Şeytanın sandviçi • Jambon ve yumurtalı sandviç

KANEPELER ve BÖREKLER 6 - 12
• Ançüezli kanepe • Yumurtalı kanepeler • Peynirli kanepeler • Peynirli potpuri
• Zeytinli dilimler • Patatesli pufböreği • Sosisli börek • Meksika usulü acılı börek
• Patates böreği • Börek Margarita • Pizzalar • Biralı hamur

OMLETLER 13 - 17
• Cheddar-biralı omlet • Omlet au gratin • Omlet natür • Fırında omlet
• Pazar omleti • Sebzeli omlet • İspanyol usulü omlet • Zuccini omlet
• Meksika usulü omlet • Şefin omleti

SALATALAR 18 - 29
• Şık salata • Jambonlu salata • Karışık salata • Yaz salatası • Vejetaryen salatası
• Philadelphia salatası • Peynir ve patates salatası • Biralı patates salatası
• Yumurta salatası • İtalyan salatası • Pancar ve yumurta salatası
• Krem peynir ve armut salatası • Fasulye püreli salata • Tavuklu salata
• Taze börülce salatası • Çarliston salata • Karışık fasulye salatası • Akdeniz salatası
• Yumurta ve ançüez salatası • Sezar salatası • Ege salatası

DENİZ ÜRÜNLERİ 31 - 35
• Istakoz kebabı • Levrek kebabı • Akdeniz usulü karides • Karides Espanyol
• Bira soslu karides • Akdeniz usulü midye tava • Izgara turna balığı
• Negresco usulü balık fırın

SICAK YEMEKLER 37 - 53
• Biralı dana rosto • Arjantin pay • Dana pirzola eskalop • Yufkalı pirzola
• Mantarlı dana biftek • Sosis dolması • Spesyal Arnavut Ciğeri • Sirkeli nuar
• Böbrek sote • Oregon usulü fasulye • Kaşarlı patlıcan dolması
• Tereyağlı fırın patlıcan • Kuzu pay Alzasyen • Elmalı jambon pudding
• Pay Bernarden • Şefin özel tabağı • Ekşili pırasa dolması • Teksas pudding
• Patates köftesi • Kabak pane • Defneli beyin tava • Mantar pane
• Kentucky usulü kızarmış tavuk • Tavuk köfte • Izgara tavuk
• Ketçaplı tavuk ızgara • Peynir sufle • Biralı kaşar tava

SOSLAR 55 - 62
• Mantarlı sos • Domates sosu • Biralı ızgara sosu • Salata sosu
• Peynirli domatesli sos • Portakallı sos • Tonbalıklı sos • İspanyol sosu
• sos Bolonez • Şefin sosu • Biralı acı sos • Sebze sosu • Jambonlu sos
• Arjantin sosu • Yumurtalı ve jambonlu sos • Zeytinli sos

Farklı ve özenli bir akşamın güzelim yemeklerini yaparken... birden bastıran misafirlere değişik hamburgerler, omletler, salatalar sunmak için... Bir pazar günü, sinema sonrasında, mutfağa kapanmak zorunda kalmadan birbirinden lezzetli yiyecekler hazırlarken...

...Bu kitaba mutlaka bir göz atın.